

Sauermilch und Sauerrahm

Sauermilch und Sauerrahm werden durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

Inhaltsstoffe

Sauermilch

(Dickmilch, nordische Sauermilch, Dessert-Sauermilch)

- 83,5–87,5 % Wasser
- 3,5–12,3 % Fett
- 3,5–5 % Kohlenhydrate
- 3–3,3 % Proteine
- Mineralstoffe: Kalium, Kalzium, Phosphor, Chlor, Zink, Eisen, Fluor, Kupfer, Jod
- Vitamine: Vitamin C, Pantothensäure, Vitamin B₂, E und D

Sauerrahm / Crème fraîche

- 58 % Wasser
- 35 % Fett
- 2,3–2,4 % Proteine
- 2,2–2,8 % Kohlenhydrate
- Mineralstoffe: Kalium, Kalzium, Phosphor, Chlor, Zink, Kupfer, Eisen, Fluor, Jod
- Vitamine: Vitamin E, C und A, Pantothensäure, Vitamin B₂, Niacin

Herstellung



Fettgehaltsstufen



Sauerrahm mind. 35 %



Saurer Halbrahm ca. 15 %



Dessert-Sauermilch 12,3 %



Dickmilch 3,5 %

Die Fettgehaltsstufen von Sauermilchprodukten sind in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) geregelt.

Lagerung & Haltbarkeit

Gekühlt (4–6 °C) und ungeöffnet sind Sauermilchprodukte bis zu 4 Wochen haltbar. Geöffnet sollten sie innerhalb weniger Tage konsumiert werden.

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) sind Sauermilchprodukte bei gutem Aussehen und Geruch noch konsumierbar.

MHD 05/2020



Besonderheit

In der Romandie wird der Begriff «Crème fraîche» für ungesäuerten, frischen Rahm verwendet. Der gesäuerte Rahm wird meist als «Crème acidulé» bezeichnet. In Frankreich wird unterschieden nach «Crème fraîche liquide» (flüssiger [Schlag-]Rahm) und «Crème fraîche épaisse» (fermentierter eingedickter Rahm).